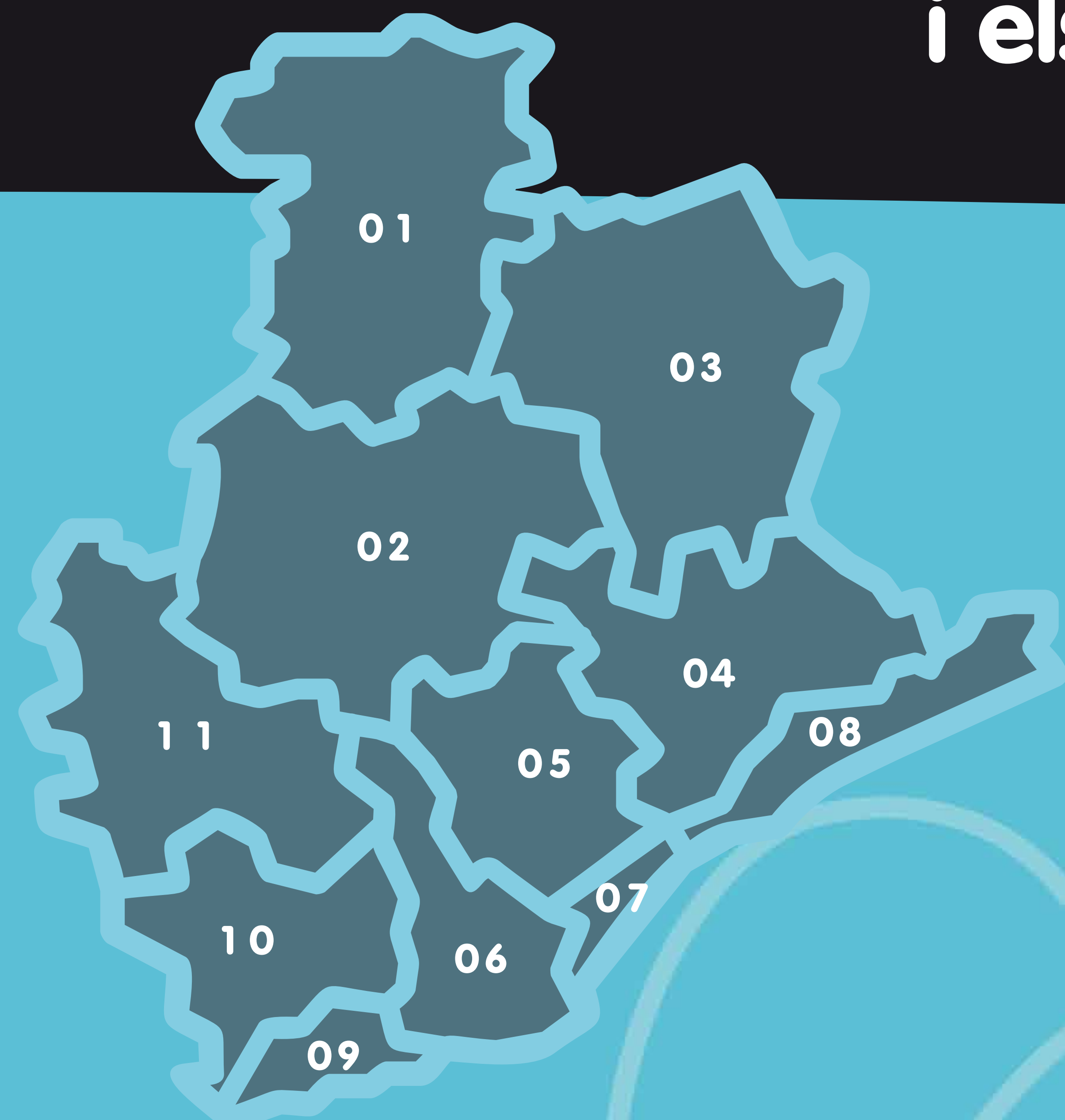


i els seus productes

**EL BERGUEDÀ 01**

És una comarca amb una gran varietat de vegetals, bolets i caça. Xai, vedella, porc i carn de caça. El blat de moro escairat constitueix l'ingredient principal de les escudelles d'hivern tradicionals del Berguedà.

ELS PLATS TRADICIONALS: escudella de blat de moro escairat, patates emmascarades, sopa de mandonguilles amb fredolics, vedella amb llenegues.

PRODUCTES: blat de moro escairat, pèsol negre, tòfona negra, tupí de confitat de porc, IGP Vedella dels Pirineus Catalans, nyàmera, tastet, tastet sec, conill amb marca Q, galetes amb marca Q, aromes de Queralt.

Lamb, beef, pork and game meat are found in the region. The variety of products include mushrooms and vegetables. Traditional winter stews in the Berguedà have corn as the main ingredient.

TRADITIONAL DISHES: escudella de blat de moro escairat, patates emmascarades, sopa de mandonguilles amb fredolics, vedella amb llenegues.

PRODUCTS: blat de moro escairat, black pea, black truffles, confit of pork tupí, IGP Catalan Pyrenees Veal.

EL BAGES 02

És a Montserrat on s'elabora un dels productes més emblemàtics i coneguts arreu d'aquesta comarca, els aromes de Montserrat, un licor d'herbes que els monjos benedictins haurien creat com a remei estomacal.

ELS PLATS TRADICIONALS: capipota de corder, bacallà a la manresana, amanida poti-poti, bacallà a la talamanquesa.

PRODUCTES: mongetes de Castellfollit d'en Boix, mató, ametlles de la llum, col verda manresana, DOP Vins del Pla del Bages.

The 'Aromas of Montserrat', one of the most iconic and recognized products throughout this region is produced in Montserrat. This herb liqueur was created by Benedictine monks to relieve stomach problems.

TRADITIONAL DISHES: head and leg of lamb, Manresana cod, poti-poti salad, talamanquesa cod.

PRODUCTS: Castellfollit Boix beans, mató, ametlles de la llum, Manresana cabbage, DO Pla del Bages wine.

OSONA 03

Osona és una comarca coneguda pels seus embotits i per la llonganissa, però ara també és coneguda per la seva cuina de mercat tradicional posada en mans de grans cuiners.

ELS PLATS TRADICIONALS: escudella i carn d'olla, sopes de pa, farcelslets de col, pollastre de pàges amb peres, tall rodó de vedella amb bolets.

PRODUCTES: tòfona, mongetes de Collsacabra, patata del bufet, embotit (llonganissa), pa de pessic de Vic, mató, mel, cigró d'Oristà, IGP Llonganissa de VIC.

Osona is a region known for its sausages and llonganissa, nowadays it is also being recognized for its gifted chefs who feature and enhance traditional cuisine.

TRADITIONAL DISHES: escudella i carn d'olla, bread soup, cabbage rolls, chicken with pears, tall rodó de vedella amb bolets.

PRODUCTS: truffle, Collsacabra beans, potato buffet, sausage (llonganissa), pa de pessic de Vic, mató, honey, cigró d'oristà, IGP llonganissa de VIC.

EL VALLÈS ORIENTAL 04

Comarca tradicionalment agrícola. Entre els plats més típics hi ha els guisats de carns i bolets propis del país, com són les negrilles i els mollerons.

ELS PLATS TRADICIONALS: tripa i pota, brandada, capipota amb samfaina, baieton, col i patata amb cansalada.

PRODUCTES: mató, tomàquet rosa, carquinyolis de Caldes de Montbui, mongetes del ganxet del Vallès-Maresme, DOP Alella, borrego de Cardedeu.

Valles Oriental is a traditional agricultural region. Meat stews and typical mushrooms like negrilles and mollerons are some of the representative dishes.

TRADITIONAL DISHES: tripa i pota, brandada, cap i pota amb samfaina, cabbage and potatoes with pork.

PRODUCTS: mató, tomato rose, carquinyolis Caldes de Montbui, mongetes del ganxet del Vallès, DO Alella wine.

EL VALLÈS OCCIDENTAL 05

L'elaboració d'embotits continua sent una de les cartes de presentació de la gastronomia de la zona. Tenen fama les llonganisses, però també els fuets, els bulls o les botifarres.

ELS PLATS TRADICIONALS: terregada, botifarra amb seques, sarsuela de peix, arròs a la marinera, sopa de conill.

PRODUCTES: mongetes del ganxet Vallès-Maresme, rosetons de monestir, belgues, pa del Palau de Plegamans, pa de Sant Julià.

The preparation of sausages remains one of the paramount gastronomic features in the area. Llonganisses are famous but also the fuets, the bulls or botifarres.

TRADITIONAL DISHES: terregada, botifarra amb seques, sarsuela de peix, rice a la marinera, rabbit soup.

PRODUCTS: mongetes del ganxet, rosetons de monestir, belgues, pa de Palau de Plegamans.

EL BAIX LLOBREGAT 06

En diverses poblacions de la comarca, i més concretament al Prat, es crien uns molt bons pollastres. Es tracta d'una raça autòctona de color ros fosc que s'alimenta amb cereals i que no té gaire greix. Es cuinen de diverses maneres i sempre resulta un plat molt exquisit. No oblidem la riquesa hortícola del Parc Agrari del Baix Llobregat. Una de les principals riqueses de la comarca són les cireres.

ELS PLATS TRADICIONALS: estofat de perdiu, torretes, pinyonats, tota mena de coccions amb el pollastre de pota blava.

PRODUCTES: espàrrecs de Gavà, pollastres raça del Prat, IGP Cireres del Baix Llobregat, DOP Vins del Penedès, coca garlanda, carxofa.

Pollastres del Prat, a dark blond color local chicken breed is raised in several towns of the region and specially in El Prat. Farmers feed them with grain, obtaining a low fat versatile chicken, which is always an ingredient for a delicious dish. Other of the main treasures in the region is cherry.

TRADITIONAL DISHES: partridge stew, the torretes, els pinyonats, all kind of dishes with the pollastre de pota blava.

PRODUCTS: espàrrecs de Gavà, IGP Prat breed chicken, Baix Llobregat cherry, DO Penedès wine, coca garlanda.

EL BARCELONÈS 07

A Barcelona hi ha pa de qualitat des de fa sis-cents quaranta anys. Aquesta és l'antiguitat del gremi de flequers. L'oli d'oliva, les verdures i hortalisses, el peix i la carn són els ingredients principals de la cuina barcelonina, on es conjuguen tradició e innovació.

ELS PLATS TRADICIONALS: sarsuela, botifarra amb mongetes, empedrat, esqueixada, pa amb tomàquet, arròs parelladum, suquet de peix.

PRODUCTES: espardenyes, escamarlà, pa de Sant Jordi, bombons amb marca Q.

Quality bread has been made by the guild of bakers for the past six hundred and forty years. Olive oil, vegetables, fish and meat are the main ingredients in Barcelona's cuisine, combining tradition and innovation.

TRADITIONAL DISHES: sarsuela, sausage with beans, empedrat, esqueixada, pa amb tomàquet, arròs parelladum, suquet de peix.

PRODUCTS: espardenyes, escamarlà, bread of St. Jordi.

EL MARESME 08

A tot Catalunya, en bona part d'Espanya i en molts llocs de l'estranger, s'identifica el nom d'Alella amb el vi. El vi d'Alella és un producte de petites vinyes que des de fa molts anys lluiten per la seva supervivència en una admirable i desigual batalla contra l'expansió de la gran àrea urbana del Barcelonès.

ELS PLATS TRADICIONALS: sèpia amb mandonguilles, bacallà farcit, pollastre amb raim moscatell, peres farcides del Bon Cristià, sarsuela, verat.

PRODUCTES: pèsols garrofals, mongetes del ganxet, tomàquet de la pometa, maduixa del Maresme, petxina lluent d'Arenys de Mar, DOP Vins Alella.

Throughout Catalonia, Spain and many other places abroad, Alella is associated with wine. Alella Wine is a product of small vineyards, which for many years have been fighting for their survival in an admirable and unequal battle against the expansion of large urban area of Barcelonès.

TRADITIONAL DISHES: sepie amb mandonguilles, bacallà farcit, chicken with muscatel grapes, peres farcides bon cristià, sarsuela, verat.

PRODUCTS: pèsols garrofals, mongetes del ganxet, tomàquet de la pometa, Maresme strawberry, petxina lluent Arenys de Mar, DO Alella wine.

EL GARRAF 09

La cuina natural del Garraf és la dels seus pescadors. Els seus plats són la combinació de tot allò que el mar proporciona. Terra endins, el peix deixa pas als embotits i la carn.

ELS PLATS TRADICIONALS: all cremat, rossejat, bull de tonyina, sopa blanca, xató.

PRODUCTES: DOP Vins del Penedès, salsa de romesco, cargol punxenc de Vilanova, coca garlanda, Malvasia de Sitges, llunes de Vilanova.

Fisherman provides the foundation for the natural cuisine in Garraf. Its dishes are a combination of everything that the sea provides. Inland, the fish gives way to the meat and sausages.

TRADITIONAL DISHES: all cremat, rossejat, boiled tuna, white soup, xató.

PRODUCTS: DO Penedès wine, Romesco sauce, cargol punxenc de Vilanova, coca garlanda, Malvasia de Sitges, les llunes de Vilanova.

L'ALT PENEDEÈS 10

La cuina de l'Alt Penedès té com a base els excel·lents productes de la terra; mongetes verdes, brotons, bròquil, col li flor, etc, aviram del Penedès i la important Fira del Gall de Vilafranca. El cava és potser el producte més representatiu d'aquestes terres.

ELS PLATS TRADICIONALS: conill de bosc, conill amb cargols, filet de cava, peus de porc farcit, costelles de xai.

PRODUCTES: DOP Vins i caves del Penedès, brotons, salsa de romesco, anec mut del Penedès, gall del Penedès.

The cuisine of Alt Penedès is based on the excellent local produce like green beans, brotons, broccoli, cauliflower, etc. Cava is perhaps the most representative product of this land. Aviram del Penedès and the important Fira del Gall de Vilafranca take place in the region.

TRADITIONAL DISHES: Rabbit, rabbit with snails, fillet of cave, peus de porc farcit, costelles de xai.

PRODUCTS: DO Penedès wines and caves, brotons, Romesco sauce, anec mut del Penedès, gall del Penedès.

L'ANOIA 11

L'Anoia també és un territori ric i divers gràcies, especialment, als seus cigrons, bolets, cargols, carns... Concretament el "cigronet" de l'Anoia és un producte de rellevància pel seu gust i textura gens farinosa i que durant la seva cocció augmenta tres vegades de volum.

ELS PLATS TRADICIONALS: ceba farcida de l'Anoia, conill amb bolets, bacallà amb mongetes.

PRODUCTES: paté de la llacuna, DOP Vins del Penedès, vinagre de mel, "cigronet" de l'Anoia, coca d'Igualada, Vinyales.

L'Anoia is a rich and diverse territory, its chickpeas, mushrooms, snails and meat are the most important produce. The "cigronet" de l'Anoia is a relevant product for its flavor, texture and volume, which increases three times during cooking.

TRADITIONAL DISHES: Anoia stuffed onion, brandada de bacallà, rabbit with mushrooms, patates emmascarades, cod and beans.

PRODUCTS: Paté de la llacuna, DO Penedès wine, vinagre de mel, cigronet de l'Anoia, coca d'Igualada.

